

Seguridad Alimentaria y Calidad

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo general

Desarrollar competencias técnicas y de gestión para implementar, mantener y auditar sistemas de calidad e inocuidad alimentaria, aplicando metodologías de evaluación de riesgos, programas prerrequisito, HACCP y estándares internacionales, con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos y el cumplimiento normativo en la industria alimentaria.

Objetivos específicos

- Comprender los principios fundamentales de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria aplicados a la industria de alimentos.
- Identificar, evaluar y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden afectar la inocuidad alimentaria.
- Aplicar herramientas de gestión de riesgos para prevenir y mitigar eventos que comprometan la seguridad de los alimentos.
- Implementar programas prerrequisito, incluyendo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), POE y POES, para asegurar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.
- Diseñar y gestionar planes HACCP para el control preventivo de peligros significativos en los procesos alimentarios.
- Utilizar métodos de análisis y control de calidad para verificar el cumplimiento de especificaciones e indicadores de inocuidad.
- Aplicar los requisitos normativos relacionados con etiquetado, vida útil y cumplimiento regulatorio de productos alimenticios.
- Participar en procesos de auditoría, certificación y mejora continua de sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria basados en estándares internacionales como ISO 22000 y esquemas reconocidos por GFSI.

Módulos de aprendizaje

Módulo 1: Fundamentos de Calidad e Inocuidad Alimentaria

- Conceptos de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.
- Sistemas de gestión de calidad alimentaria.
- Cultura de inocuidad y gestión preventiva.
- Marco normativo nacional e internacional.

Módulo 2: Gestión de Riesgos y Peligros Alimentarios

- Identificación y clasificación de peligros.
- Evaluación, caracterización y comunicación de riesgos.
- Construcción de matrices de riesgo.
- Priorización de riesgos y medidas de control.

Módulo 3: Contaminantes y Peligros en los Alimentos

- Peligros biológicos: bacterias, virus, parásitos, hongos y micotoxinas.
- Peligros químicos: plaguicidas, medicamentos veterinarios, alérgenos y metales pesados.
- Peligros físicos y cuerpos extraños.
- Contaminación cruzada y fuentes de contaminación.

Módulo 4: Programas Prerrequisito y Buenas Prácticas

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- POE y POES.
- Limpieza, sanitización y validación.
- Higiene del personal y diseño sanitario de instalaciones.

Módulo 5: Sistema HACCP y Control Preventivo

- Principios y etapas del HACCP.
- Diagramas de flujo y análisis de peligros.
- Determinación de Puntos Críticos de Control (PCC).
- Acciones correctivas, verificación y reevaluación del plan.

Módulo 6: Análisis y Control de Calidad Alimentaria

- Planes de muestreo.
- Análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- Métodos rápidos y moleculares de detección.
- Evaluación de textura, color, viscosidad, humedad y actividad de agua.

Módulo 7: Etiquetado, Vida Útil y Cumplimiento Regulatorio

- Requisitos de etiquetado alimentario.
- Determinación y validación de vida útil.
- Declaraciones nutricionales y de propiedades.
- Inspecciones regulatorias y preparación para auditorías.

Módulo 8: Auditoría y Certificación de Sistemas de Inocuidad

- Auditorías internas de calidad e inocuidad.
- Análisis de brechas y mejora continua.
- ISO 22000, FSSC 22000 y esquemas reconocidos por GFSI.
- Procesos de certificación y mantenimiento del sistema.

Meta de Aprendizaje

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de identificar, evaluar y controlar peligros que afectan la inocuidad alimentaria, diseñar e implementar sistemas de gestión de calidad e inocuidad basados en HACCP e ISO 22000, y liderar procesos de mejora continua, auditoría y certificación en organizaciones del sector alimentario.

Metodología del Curso Asincrónico

El curso se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos

- **Lecturas guiadas:** Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.
- **Presentaciones interactivas:** Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.
- **Videos de apoyo:** Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).
- **Casos prácticos:** Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.

- **Foros de participación:** Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

- Cuestionarios en línea por módulo.
- Actividades prácticas o estudios de caso.
- Evaluación final integradora.

La aprobación del curso requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.

6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.